MACARONS

BRAUN

¿Qué son los Macarons?

Macarons es un dulce (pastelito) tradicional francés, hecho de merengue y almendra molida. En Francia puedes encontrar una gran variedad de estos Macarons. El más popular es el Macaron coloreado con forma de dos pequeños discos de merengue y rellenos con una amplia gama de cremas-.
El relleno para este tipo de Macarons, con un tamaño aproximado de 3-5 cm, está generalmente hecho con crema de mantequilla, ganache o mermelada de diferentes sabores y se introduce/rellena entre los dos discos Macaron. La palabra "Macaron" viene de Venecia y significa "pastelería fina".

El merengue de almendra crea una corteza suave y húmeda y junto con el relleno cremoso en el centro y se crea un bocado que se deshace en la boca. El Macarons original de Francia, es una tendencia mundial.

MACARONS

MACARONS

Recipiente Básico

___ 1000g **Macarons**
___ 180-200g Agua

Modo de empleo

- Mezclar los ingredientes durante aprox. 4 minutos a velocidad media.
- Con la ayuda de una manga con boquilla lisa, escudillar las piezas (de aprox. 5 g cada una)
- Dejar reposar durante aprox. 30-45 minutos a temperatura ambiente.

Cocción

- Horno con ventilación controlada: 150 °C durante 16-18 minutos con circulación de aire mínima.
- Horno ventilado: 150°C durante 16-18 minutos.
- Horno de convención: 130°C durante 12-14 minutos.

Nota

Con 1200 g de Masa base Macarons se obtiene 300 piezas individuales de aprox. 4 g. Una vez terminados (con su relleno incluido) el resultado aprox. serán 150 Macarons.

Coloración del Macarons

Para dar color a los Macarons utilizaremos colorantes alimenticios. La dosis variará dependiendo del colorante a utilizar y la intensidad deseada.

Tip: Añadir el colorante al agua y posteriormente añadir el Mix de Macarons.

Relleno con Bianka

___ 1000g Bianka Soft
___ 1000g Mantequilla blanda
___ 500g Agua o Almíbar

Modo de empleo:

- Mezclar la Bianka Soft con la mantequilla.
- Añadir el agua o almíbar poco a poco.
- Batir durante 10 min. Aproximadamente.

Relleno con Schokobella

1000g **Schokobella** / **Schokobella chocolate blanco**
500g Mantequilla

Modo de empleo:

- Mezclar bien todos los ingredientes y listo

Sabor	Relleno base	Aroma	Dosis / Kg de relleno
Chocolate	Schokobella		
Café	Bianka Soft	Pasta Aroma Café	10 g
Vainilla	Bianka Soft	Pasta Aroma Vainilla	10 g
Limón	Bianka Soft	Pasta Aroma Limón	10 g
Naranja	Bianka Soft	Pasta Aroma Naranja	10 g
Fresa	Bianka Soft	Pasta Aroma Fresa	10 g
Merengada	Bianka Soft	Pasta Aroma Merengada	10 g
Chocolate con leche	Schokobella Chocolate con leche	Pasta Aroma Nata	10 g
Dulce de leche	Dulce de leche repostero		
Coco	Schokobella Chocolate blanco	Aroma Coco	1-2 g

Con 1200g de masa de aprox. 240 Macaron bases serán producido, lo que significa 120 Macarons. Una Macaronbase al horno tiene un peso de aprox. 4,5 g

Recomendaciones para la elaboración, conservación y la terminación:

La receta precisa una gran atención, así como la temperatura y tiempo de cocción para conseguir unos resultados óptimos.

- El tiempo de cocción debe ser respetado, de lo contrario el Macarons tendrá una superficie agrietada.
- Después de la cocción, dejar reposar los Macarons (tiempo), rellenarlos y almacenar en un lugar con temperatura fresca (0000ºC).
- Una vez reposado los Macarons (después de su cocción), pueden congelarse y ser rellenados y decorados en el momento deseado.

Consejos de Decoración para los Macarons

- Espolvorear con polvo de cacao o café previa la cocción.???
- Decorar con Gold Sparkle o Mohrenglanz??.
- Extender por la superficie trocitos de pistacho, almendra, flores comestibles, pepitas de chocolate.
- Crea otras formas (por ejemplo de estrella, ...).

MACARONS

Descárgate

- Logo Macarons
- Poster
- Tarjeta de regalo

Más información:
www.martinbraun.es

BRAUN

MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura, Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE